Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 14 (1941)

Heft: 1

Artikel: Die moderne Verpflegung der deutschen Wehrmacht

Autor: F.H.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516538

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

zum Wohl des Landes, bestehende Lücken ausbessern und das begonnene Werk weiter ausbauen.

Wer sich noch näher mit dem Problem befassen möchte, sei auf die Schrift der Herren A. Brülhart und H. Eggenberger, Sektionschefs der eidg. Alkoholverwaltung: „Obstbau, Obstverwertung und Alkoholerzeugung“, Verlag Benno Schwabe & Co., Basel 1940, (42 Seiten), aufmerksam gemacht.

Die moderne Verpflegung der deutschen Wehrmacht

Motto: Napoleon: „Die Armee marschiert mit dem Magen“.

Das Studium der Kriegsgeschichte darf sich nicht allein auf die Erforschung strategischer und taktischer Vorgänge beschränken, sondern es muss viel umfassender arbeiten, wenn es wirklich wahren Nutzen stiften soll. Dazu gehört die Kriegsgeschichte im weitern Sinne, welche Organisation, Wirtschaft, Technik, Ernährung usw. des kriegführenden Staates umfasst. Wir können wohl sagen, dass jede einzelne menschliche Wissenschaft auf dem Gebiete der Biologie, Physik und Chemie zur Dienerin der Kriegswissenschaften geworden ist.

Die Beilage der „Frankurter Zeitung“ „Technik und Betrieb“ vom 29. August 1940, zeigt an einigen ausdrücklichen Beispielen, dass die Ernährung des Soldaten ebenso wichtig ist wie seine Munition. Besonders für die schweizerische zivile und militärische Ernährungslage ist die Schilderung über die moderne Verpflegung der deutschen Wehrmacht von grosser Bedeutung, zeigt sie doch mit aller Deutlichkeit die bei uns noch herrschende Verschlossenheit auf diesem neuen Erforschungs- und Erkenntnisgebiet der Ernährung. Durch jahrelang betriebene Entwicklungs- und Forschungsarbeiten wurde eine Fülle von wissenschaftlichen und praktischen Erkenntnissen gewonnen, so besonders in der Lebensmittelbehandlung, darunter die neuen Tiefkühlverfahren auf dem Gebiete der Lebensmittelkonservierung, die verschiedenen Einengungsverfahren, die Trocknung durch Zerstäubung und die verbesserten Trocknungsverfahren.

Einige Beispiele aus diesen grossen Forschungsarbeiten sollen zeigen, wie sich dieses Studium nicht nur für die Wehrmachtsverpflegung, sondern auch für die gesamte Volksernährung von enormer Bedeutung erwies. Durch die Verknappung des Weissbleches für Blechdosen und aus Nachschubgründen für militärische Zwecke, wird heute anstelle des früheren Tomatenmarkes jetzt Tomatenpulver und statt des frühern Schmelzkäses in Dosen Käsepulver hergestellt. Ferner wurde das frühere Apfelmus in Dosen durch Apfelpulver ersetzt.

Der pulverförmige Zustand hilft nicht nur mit, die Verpackungsfrage richtig zu lösen, sondern auch in der Nachschuborganisation grosse Fortschritte zu erzielen. Durch Zuschütten von kaltem Wasser ist es möglich, innerhalb kürzester Zeit schnittfertigen Käse, Apfelmus usw. zuzubereiten.

Die Wintermonate haben gezeigt, dass der Nachschub von Frischgemüse schwierig sein kann. Durch Einengung auf dem Gefrierweg ist es gelungen, Spinatsäfte, Kohlsäfte und andere vitaminreiche Säfte von Gemüsen unter Erhaltung aller Nährstoffe so zu gewinnen, dass sie, etwa Teigwaren zugesetzt, das allergeringste Volumen einnehmen und jederzeit der Truppe in Form von Spinatnudeln, Kohlnudeln usw. dargeboten werden können.

Weitere Beispiele aus der deutschen Forschungsarbeit sind die Soja-Ernährungspillen und das Bratlingpulver, die wegen ihres hohen Gehaltes an Proteinen, an Fett und Kohlehydraten das Fleisch und andere tierische Nahrungsmittel vollkommen ersetzen können.

Diese Mehle und Pulver werden den in üblicher Weise zubereiteten Speisen (Suppen, Brot, Gebäck usw.) so zugesetzt, dass der Geschmack nicht beeinträchtigt wird. Durch eine tägliche Dosierung erhält also der einzelne Soldat ohne Rückgriff auf Fleisch das Minimum an Protein, Fett und mineralischen Salzen, das für die menschliche Ernährung unerlässlich ist. Anstelle des einzuführenden Reises wurde ein reisartiges Produkt aus Kartoffelstärke entwickelt.

Besonders den Ernährungsstoffen (Vitaminen) wird heute eine sehr grosse Bedeutung zugesprochen. Am wichtigsten von allen Vitaminen ist in der Soldatenernährung die Versorgung mit Vitamin C. In Konserven geht der Gehalt an diesen Stoffen zurück. Als Ergänzung wurde das Vitamin C in reiner Form entwickelt und der Truppe in Bonbonform zur Verfügung gestellt.

Intensive Forschungen zeigten, dass gekeimtes Getreide und Getreidekeimsäfte einen besonders hohen Gehalt an Vitaminen haben. Diese Forschungsergebnisse wurden in die Tat umgesetzt und ganz neuartige Lebensmittel erfunden, vor allem durch Streckung aller Art von Fleisch durch Zusetzung von Getreidekeimlingen, insbesondere auch in der Form der Wurst. Das bedeutet eine unsichtbare Eiweiss-Vitamin-Vermehrung, ohne dass besondere Änderungen der üblichen Kostform herbeigeführt werden müssen. In diesem Zusammenhang sind noch die nährstoffreichen Vitamin-Konzentrate unter dem Namen Weinsäurezucker zu erwähnen, dessen Besonderheit es noch ist, dass der in ihm enthaltene Traubenzucker aus Holzzucker gewonnen ist. Diese Vitamin-Verpflegung spielte bei den Kämpfen in Norwegen eine bedeutende Rolle.

Diese Beispiele zeigen, dass auch die Wissenschaft auf diesem Gebiet zur Stärkung der Wehrkraft herbeigezogen werden soll. F. H.

(Abdruck mit Erlaubnis der Redaktion aus „Die Tat" vom 7. Okt. 1940.)

Wie zierlich und reich ist unser Vaterland auch gebaut! Je näher man es ansieht, desto reicher ist es gewoben und geflochten, schön und dauerhaft, eine preiswürdige Handarbeit.

G. Keller.